

Da Semente ao Prato: inovação e sustentabilidade na ajuda ao agricultor



07 de Junho | 10h00

CNEMA - Estúdio



Programa

10h00 - Sessão de abertura

Organização

10h10 - "O que escondem as plantas?"

Margarida Fortes (Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa)

10h30 - "Espreitar o futuro"

Silvia Benquerença (ANSEME)

10h50 - Regulamentar com transparência

Catarina Pinto Correia (Vieira de Almeida, Advogados)

11h00 - Mesa Redonda - "Eficiência no mercado"

Moderadora | **Nélia Silva** (Comunicland)

Participantes:

Luís Correia (Planície Verde)

Gonçalo Santos Andrade (Portugal Fresh)

Patrícia Fonseca (Consultora de Política Agrícola)

Francesco Montanari (Arcadia International)

12h20 - Sessão de encerramento

Organização

ESPREITAR O FUTURO ...



"Da semente ao prato: Inovação e Sustentabilidade na ajuda ao agricultor"

Santarém, 7 de junho de 2023



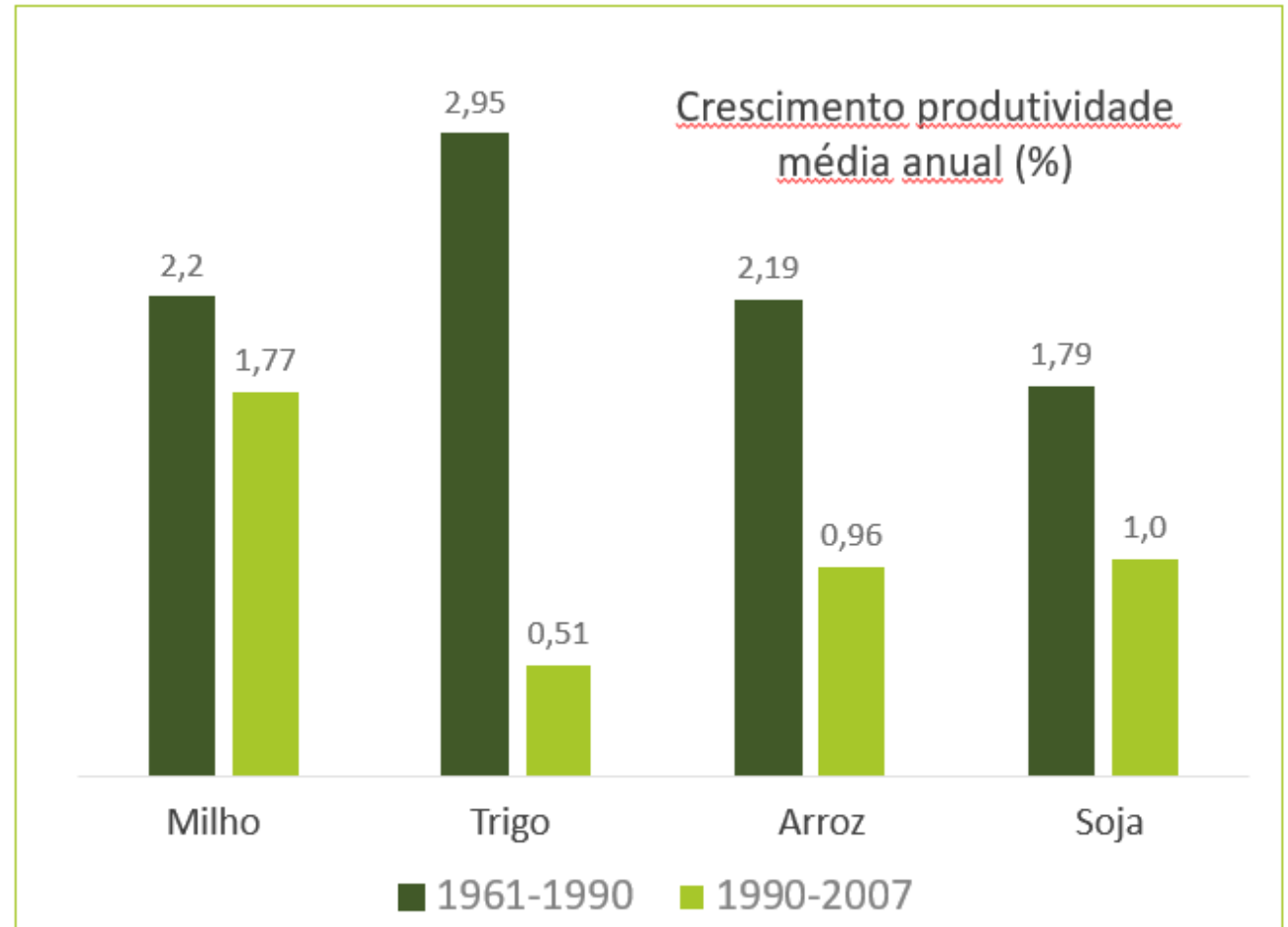
Silvia Benquerença

Taxas globais de produtividade anual

O Melhoramento de plantas contribuiu em mais de 50% para a produtividade agrícola, mas o incremento de produtividade está abrandar.

. Alterações climáticas com aumento da pressão de pragas e doenças;

. Necessário aumentar a produtividade/ha para fazer face às perdas;



Reference: The Shifting Global Patterns of Agricultural Productivity (2009) JM [Beddow](#), PG [Pardey](#), JM Alston. Choices: 24(4)

Políticas da UE: Estratégia Do Prato ao Prato e Biodiversidade

- - 50% uso de PF
- - 20% uso Fertilizantes
- -50% uso agentes antimicrobianos em PA
- > 25% em MPB



https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en

euroseeds.eu

Perdas esperadas na produtividade

Perdas em rendimento até 2030 (%)

Cultura/Região	EU	DE	FR	IT	ES	UK
Trigo	26	32	29	23	22	31
Milho	22	30	22	19	19	23
Outros cereais	23	31	22	22	21	23
Colza	24	28	25	19	19	26
Girassol	22	28	22	19	19	23
Outras oleaginosas	22	28	22	19	19	23
Batata	23	29	24	22	22	26
Leguminosas	20	30	18	24	24	19

Em média, a perda de produtividade por hectare, poderá ser superior a **23%**, se as medidas forem completamente implementadas até 2030:

→ perda 10% de solo agrícola

→ perda 13% resultado da diminuição dos inputs

Fonte: <https://hffa-research.com/wp-content/uploads/2021/05/HFFA-Research-The-socio-economic-and-environmental-values-of-plant-breeding-in-the-EU.pdf>

euroseeds.eu

As Novas Técnicas Genómicas podem ajudar a cumprir as metas da Estratégia “Prado ao Prato”

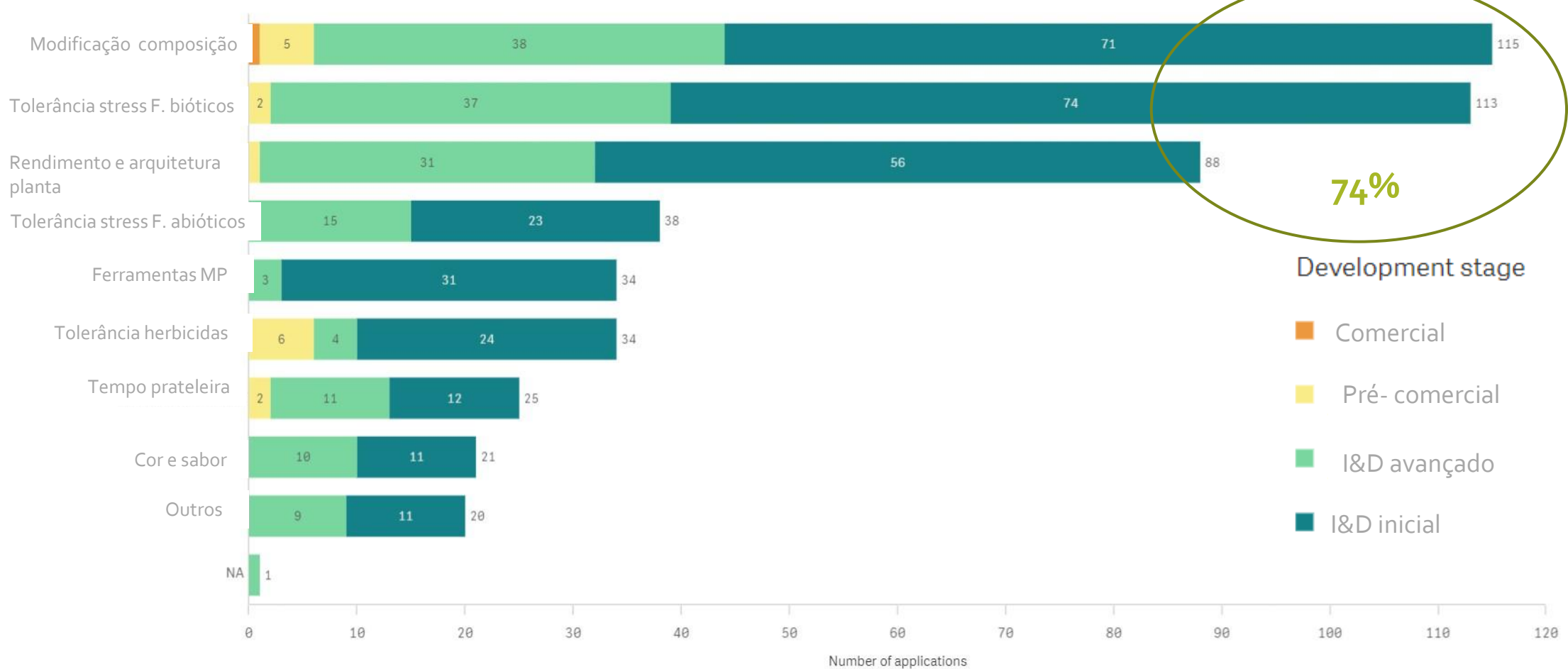


https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en

euroseeds.eu

Nº de aplicações em plantas em fase experimental

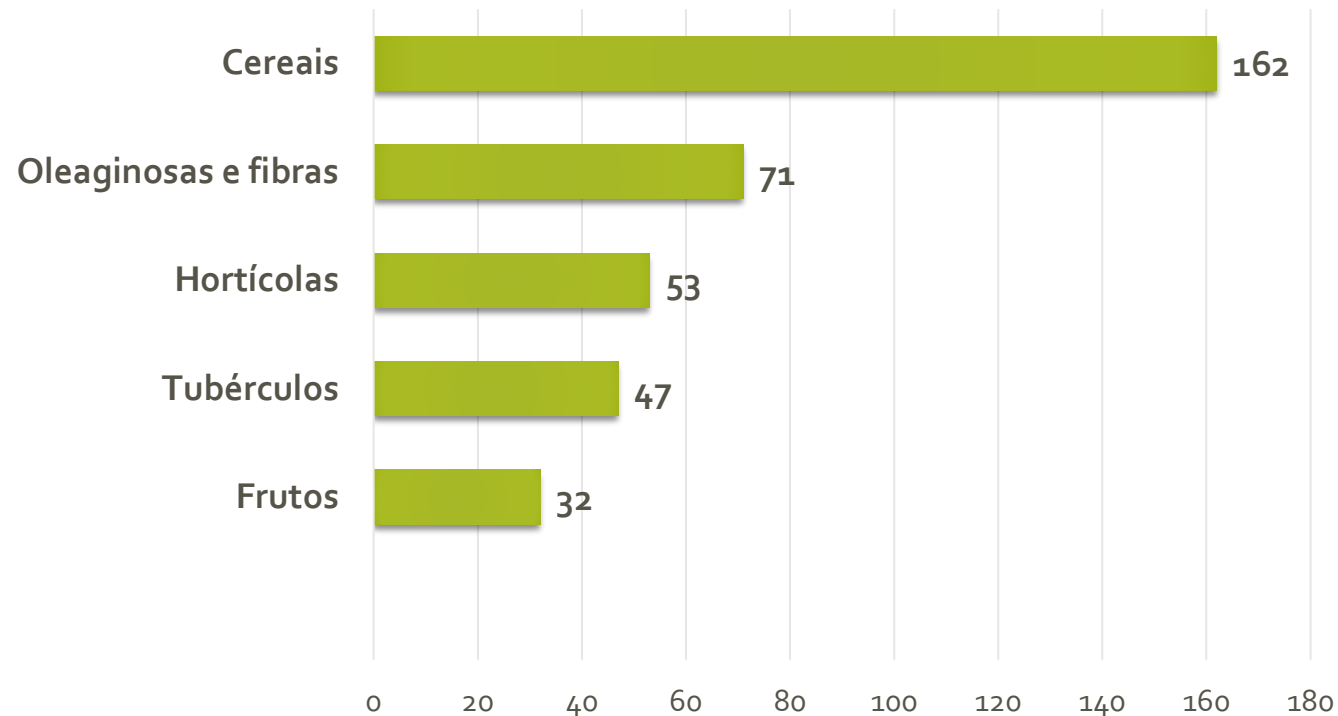
Áreas de investigação



Fonte: https://datam.jrc.ec.europa.eu/datam/mashup/NEW_GENOMIC_TECHNIQUES/

Nº de aplicações em plantas em fase experimental

Número de aplicações em plantas (Top5)



Fonte: https://datam.jrc.ec.europa.eu/datam/mashup/NEW_GENOMIC_TECHNIQUES/

Comercial (plantas obtidas através de NTG)

Tomate

- Japão
- Tomate GABA, efeitos benéficos para a saúde (reduz a pressão arterial)



Fonte Imagem: Sanatech Seed Co.

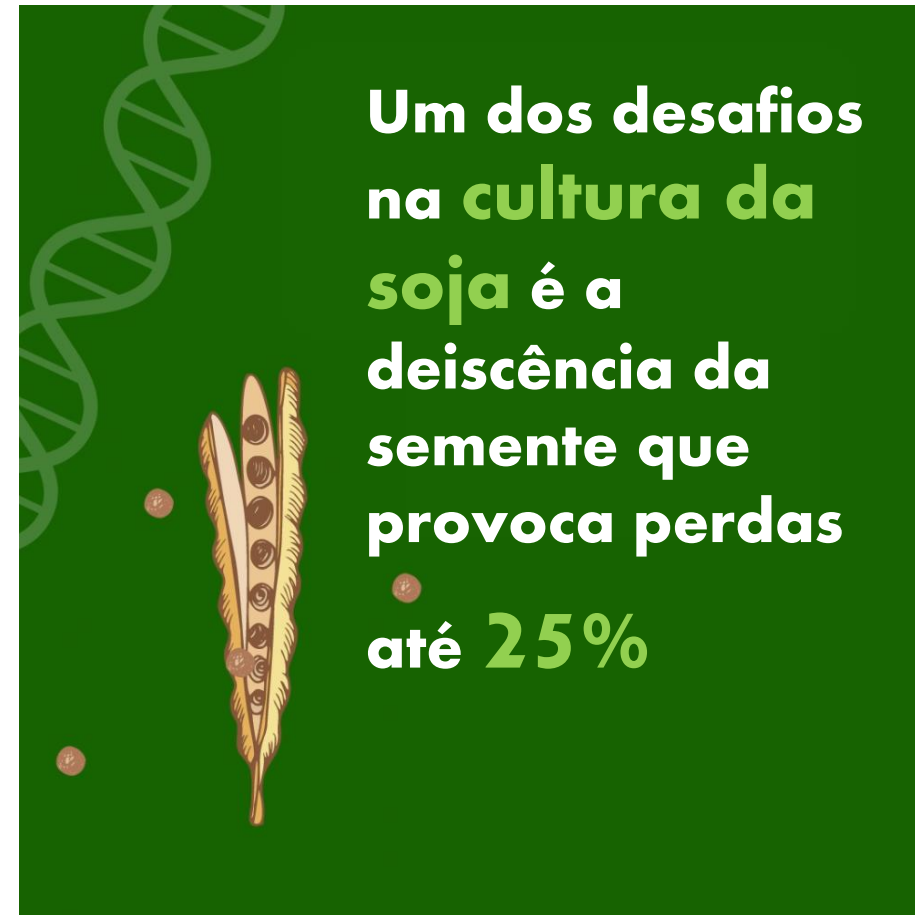
Soja

- Estados Unidos
- Soja alto oleica (80% ácido oleico);
- Perfil lipídico mais interessante (sem gordura Trans);

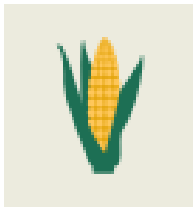
February 26, 2019
First Commercial Sale of Calyxt High Oleic Soybean Oil on the U.S. Market
Calyxt successfully markets Calyno™ High Oleic Soybean Oil as a premium, high-quality food ingredient

Colza com resistência à deiscência da semente (em fase de experimentação)

- Colza NTG para:
 - Evitar a abertura precoce das síliquas;
 - Redução das perdas na colheita;



euroseeds.eu



Milho – adaptação climática e valor nutricional (em fase de experimentação)

Adaptação climática – tolerância à seca
Estimativa de redução de perdas até 25%;

Valor nutricional – Redução do ác. Fítico
Melhor absorção de proteínas e minerais;
Melhor digestibilidade;



Em fase de experimentação

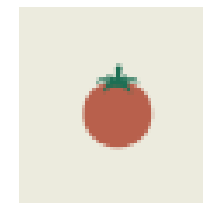


Trigo

- Redução de aplicações PF
 - Tolerância a várias doenças fúngicas
- Aumento da segurança alimentar
 - Variedades com menos teor de glúten;
 - Menos alergias e intolerâncias alimentares



Tomate



- Prevenção do desperdício alimentar
 - Variedades com maior tempo de prateleira;
- Redução do uso de PF
 - Variedades resistentes a fungos – Míldio do Tomateiro (Phytophthora infestans)

Novas espécies cultivadas

- Mostarda castanha (*Brassica juncea*)

Variedade NTG para reduzir a pungência das folhas (sabor picante) e melhorar o sabor



Imagem: Petra Jorasch



Fonte: <https://www.businesswire.com/news/home/20230516005522/en/Pairwise-Introduces-Conscious%E2%84%A2-Greens-Into-U.S.-Restaurants>

Pairwise Introduces Conscious™ Greens, Into U.S. Restaurants

In partnership with Performance Food Group, Pairwise's Conscious Foods brand will be the first food made with CRISPR technology in the U.S. market

OBRIGADA!

Milestones in Plant Breeding

